WORLD SEIKI CO.,LTD.
ホープベーカー

本格的な欧風パン用オーブン

HOPE BAKER

WORLD SEIKI CO.,LTD.
HOPE BAKER

日本の洋風化に共う時代にピッタリの

本格的欧風パン用オーブン

美味しいパンを追い求め
完璧な焼成を･･･

ホープベーカーの主な特徴 *Hope baker's main characteristic*

◆炉内部の温度調整
- 炉内前後の火力を自動温度調整して、温度分布を均一にします。

◆蒸気発生装置
- 蒸気発生はオーブン炉内ヒーターと別に蒸気専用ヒーターで取り付け、蒸気の噴出時の窯の温度降下は少なく、きめの細かい湿度の多い蒸気を炉内全体に吹き込み、香りを逃がさず、クラストが薄く美しいクープが出来、ボリュームあるパンに焼き上げます。
- 蒸気発生装置は錆に強いステンレスを使用し、耐久性のある構造です。

◆内装の耐久性向上
- オーブン本体はアルミメッキ鋼材を使用し、錆し難くなっています。特に水分の多い蒸気、排気の当たる箇所はステンレス板を使用し、耐久性を高めています。
- 標準品は蓄熱板ミオレックス石板を使用しています。

◆スリッピール用の昇降装置（オプション）
- スリッピールを使用し、パン生地の出し入れに使用する昇降装置。

◆フードに換気扇を取り付ける（オプション）
- 排気ダクトは必要ですが、フードが不要になります。

D1型:電子タッチ式操作盤

操作盤の特徴 *Feature of operating panel*

デジタル制御で大幅に機能アップ

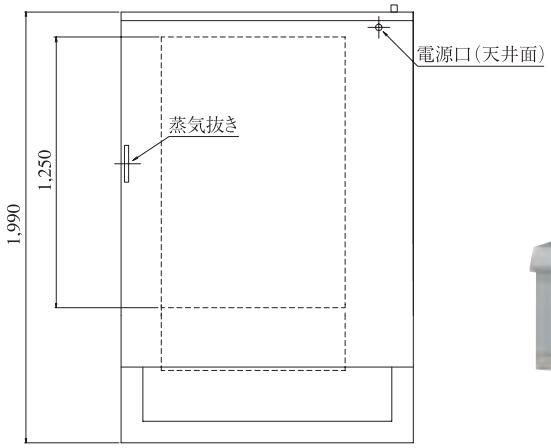
◆メモリー設定
- 8種類のメモリー設定は上火、下火、タイマー設定し設定番号に記憶出来ます。
  他に2種類の4ステップ焼きで、焼成途中に温度変更の設定が出来ます。
  他に8種類のメモリーの追加も可能です。

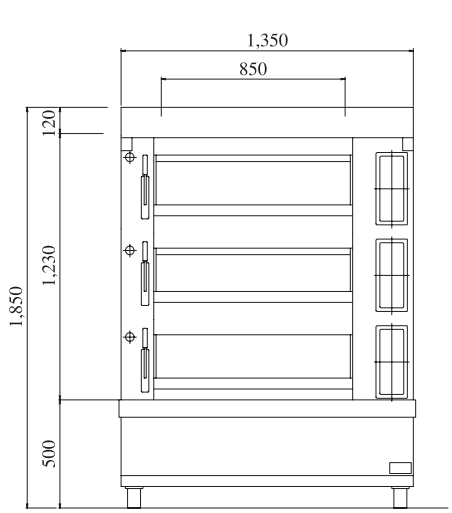
◆蒸気注入キー
- 手動キーと自動キーが選べます。

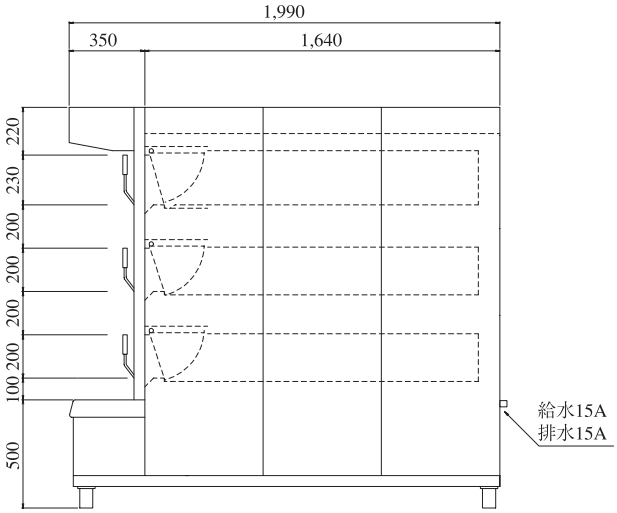
◆ドゥコン連動
- オーブンとドゥコンを連動しますと、パン生地が発酵する前にオーブンを予め加熱を開始して使用出来ます。
- 早朝出勤の解消、パンを朝からお店に並べる事が出来て、人件費の削減、売り上げ効果が期待出来ます。
- オーブンの起動タイマー設定によりオーブンを指定した時間に起動出来ます。

HOPE BAKER

■外形寸法（JED-43T-FFF）







■仕様

型式	能力	外形寸法（mm）			炉内寸法（mm）			電気容量	給水	排水
		高さ	幅	奥行	高　さ	幅	奥行	3相200V		
JED-43T-FFF	縦4枚3段12枚差	1,850	1,350	1,990	中、下段200（上段230）	850	1,250	28.5kW	15A	15A

※他仕様も製作致します。　※付属品：スリップピール、スコップ　※オプション：スリピール挿入昇降装置

⚠安全に関するご注意

■ご使用の前に取扱説明書・据付説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
■製品の据付工事・電気工事・給排水工事等は専門業者または、お買い上げの販売店にご相談ください。F仕様の給水には、軟水器をご使用下さい。
■掲載の製品は屋内専用としてご使用ください。本来の用途以外には使用しないでください。不適切な用途で使われますと、事故の原因になる場合があります。
■地震などに備え、転倒防止処置をしてください。
■オーブン設置では、壁との距離を後面・側面とも10mm以上、メンテナンス側で300mm以上必要です。

■製品の仕様及び価格は予告なしに変更する事があります。
■製品と掲載されている写真とは多少異なる場合があります。
■現金標準正価は本体のみの価格で、搬入、据付費その他の付帯工事費は含んでおりません。
■設置場所の都合でメンテナンス部を左側にする場合御発注時にご指定下さい。
■オーブン御発注時には、型式記号にのっとって仕様記号も全てご指定下さい。

明日の製菓・製パン業を拓く

株式会社クールド精機

本社・工場／福岡県久留米市三潴町高三潴1558-2 ☎ 0942(65)1120代
東京営業所／東京都中野区上高田1-9-12・オリエントビル1F ☎ 03(3319)6331代
大阪営業所／大阪市大正区南恩加島6丁目17番14号 ☎ 06(6552)7201代
名古屋営業所／名古屋市西区名駅２－８－１５ ☎ 052(571)3663代
FAX本社 0942(65)1121・東京03(3319)6335・大阪06(6552)3062・名古屋052(571)3687

製品に関するお問い合わせとご注文は‥

※仕様は予告なく変更されることがありますのでご了承下さい。
※カタログ御請求の場合は下記のカタログ番号をお知らせください。

カタログ番号：2034